

***** Cover Page *****

Delivery Information**Time of Request:** Tuesday, July 19, 2011 15:46:58**Client ID/Project Name:** 16695.57343**Number of Lines:** 113**Job Number:** 2826:296756070**Research Information****Source:** FR**Search Terms:** (pub-id(fr2598597!))

1 of 1 DOCUMENT

FR2598597A1 1987-11-20 Diet or dietetic products based on meat or game (en)**English Abstract:**

Method for preparing diet or dietetic products based on whole turkey, whole rabbit, pieces of veal, whole hare, whole roe-deer or pieces of roe-deer, whole boar or pieces of boar, all these so-called lean meats having the maximum of fat removed, with cooked calves' feet and cooked skins (rinds) from which the fat has been removed, in order to obtain an agreeable flavour despite the absence of fat. To all these products I have added either tomato concentrate, or stoned prunes marinated in armagnac or cognac, and whisky, which removes sugar from the prune, with onion, garlic, bouquet garni, red or green pepper, virgin olive oil and salt and pepper seasoning, and the whole has been simmer-cooked for a very long time.

Applicants/Assignees: LEHUGER THIERRY , French Republic**Application Number:** FR86006829**Application/Filing Date:** 1986-05-13**Classifications:** ECLA: A23L1/314B12; A23L1/314B4; A23L1/315B; A23L1/317

IPC[4]: A23L 1/31 A

IPC[4]: A23L 1/29 B

IPC[8]: Core: A23L1/314 2006-01-01 C I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/314 2006-01-01 A I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Core: A23L1/315 2006-01-01 C I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/315 2006-01-01 A I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Core: A23L1/317 2006-01-01 C I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/317 2006-01-01 A I 2005-10-08 R M EP

Patent References Cited-Backward:

Publication Number	Cited By
FR2570932A1	Originates from the search report (A)
FR2033664A5	Originates from the search report (A)
FR2459621A1	Originates from the search report (A)

Patent References Cited-Forward:

Publication Number
FR2712462A1
FR2701358A1
EP653167A1

English Description:

The invention in these characters, while becoming a product of 30 mode or dietetics, recommended to the people reached of cardiovascular diseases, to the people accumulating cholesterol and any overload in greases in blood, can remain in the field of artisanal or slightly industrialized manufacture, I the original part is characterized by the use of very large turkeys or turkeys, boned coarsely: to cut the flesh of rather large pieces and to leave the whole thighs and wings. Before this operation, to make cook in a stewpan of rather great capacity of the nields of calf and pork rind degreased to the maximum, as well as garlic in its first envelopptie, Covered of water with middle height. After complete cooking, to withdraw the netits bone and pins of the calf's feet; the withdrawn garlic of its envelope, the cuennnes and the calf's feet are mixed, en adding a little of the 10 bubble of cooking. To deposit this mixing at the bottom of a large pot or stewpan siuvant the quantity, and to lay out above all turkey except the head, with heart and gizzard, all the bones, the bouquet furnished thyme and bay-tree tied up in a clean small items of linen.

The other original and technical parts of the product are: 15 use of onions cut out of discs fine deposited in jumping or afrying pan thick à fond in 2 to 4 spoonfuls with pure virgin olive oil soup and to let cook with soft fire 30 to 40 minutes, and the use of prunes stoned and marine in Armagnac or cognac and whisky during 24 hours. Mixer 20 then onions and prunes and to deposit on the cooking of turkey, to carry the whole to boiling, then to reduce fire to the minimum, and to leave mijoter 18 to 20 hours.

The following day, when cooking is finished, to stop fire, and, by small quantities, to withdraw the bones and cartilages by débarassant them very easily of the flesh which surrounds them; to lay out the flesh in a rather broad container on high board neu, to crush all the flesh manually so that it is finest possible, to re incorporate the whole in the pot, and, by measurement of hygiene, to give again a 10 minute old bubble while mixing with a wood spoon, while beforehand having salted and having peppered; to deposit in fresh pot to be consumed or bocus for sterilization.

Turkey 88\$, calf's feet cooked 6\$, pork rinds 4\$, prunes 4\$ of the meat, navy during 24 hours at a rate of 15 Cl of Armagnac or whisky cognac and 15 Cl for 1kg of stoned prunes, onions 1,4\$, garlic 0,5\$, 10g of salt to the kilo and pepper 2g for 5 whole the cooked unit.

Exenmle of realization of product of dietetic mode o' U 5 raAne proceeded that the precedent, but the prunes are replaced by O, 7\$ d^ puree tomato with 28\$ and by green pepper 1,4\$ or green cooked into same tenros as onion, after them to have 10 épépinés and crossed in fine plates, in the olive oil, then mixed.

It is nossible in the same way to manufacture these products of mode by replacing turkey by collar and calf bulge, by whole rabbit, whole hare, roe-deer, wild boar with always of-prunes or tomato.

Example of realization of products of mode:

20-Product of mode: rabbit with tomato: even proceeded, the tomato remnlaçant prunes.-
Product of mode: calf with the immeaux one: even-oroocéde, calfbulge and collar degreased and counés coarsely.-Product of mode: calf with tomato: mšme process, prunes 25 are replaced by

tomato.-Product of mode: hare with the nruneaux one: even proceeded, of large whole hares cut in 8 pieces replace turkey.-Product of mode: hare with the tomato;saême proceeded, lea prunes is replaced by tomato.

30-Product of mode: roe-deer with prunes: even proceeded, the roe-deer remnlaçant turkey.- Product of mode: roe-deer with tomato: even proceeded, the prunes are replaced by tomato.- "Product of mode: wild boar with the nruneaux one: even proceeded, the 35 degreased wild boar, couné of pieces, replaces turkey, (whole wild boar or low, including/understanding low côtes spine and shoulder).-Product of mode: wild boar with tomato, even nroeedé, uruneaux-.sEnt remnlacés by tomato. I "Produced of mode characterized in that it consist of whole turkeys, added with cooked stoned prune, cooked pork rind, calf's feet, with onions, garlic, furnished bouquet, olive oil and seasoning salt and pepper.

5 Products of mode according to claim I characterized in that one uses the following percentages: turkey 88\$, cooked calf's feet 6%, cooked pork rinds 4\$, stoned prunes 4 # of the meat, onions 1,495, garlic 0,5\$, 10g of salt to the kilo, and pepper 2g.

10 Products of mode according to claims' I and 2, characterized by the fact that the turkey can be rem-nlaéeé by degreased rabbit, by calf (bulge and collar),-by hare, roe-deer or wild boar without grease, and prunes by tomato puree added or not with green pepper or green.

Proceeded of ^reparation of products of mode according to resold cations I and 2 characterized by the fact that it comprises the following stages: a) To begin the operation while putting to cook in a stewpan filled à raocitié with water, the calf's feet, the pork rinds and garlic in its first skin; after cooking, minimum 1h1/2, to remove the bones and the pins of the calf t)ieds, the skin of garlic and mixer to the maximum calf's feet, pork rinds and garlic, in mixer or, following importance, cutter or stephen;dispo- ser then in the stewpan or the pot of cooking. b) During preceding cooking, to deposit onions counés out of discsavecde olive oil in a thick frying pan or jumping and to let reduce 40minutes';" Mixer then with the stoned prunes which marinated during 24 hours in Armagnac or the cognac (at a rate of 15 Cl per kilo of prunes dénoyautés)et the whisky (15 Cl also per kilo of prunes);then to deposit in the pot. c) During these nreparations.aand B, to coarsely bone turkey counée in rather large pieces, by leaving whole thighs and wings;to have in the pot on the products the 2 preceding onérations and to cook during 18 to 20 hours5 with soft fire. d) The following day to withdraw the flesh of the bones and the cartilages, the dénosser in one récinient to manually crush it in order to obtain a very fine flesh, to salt andpepper;to make boil 10 minutes per precaution of hygiene by mixing the whole to incorporate the other products in the flesh;to fill then of the pots, récinients or bottles to be sterilized.

140BRD

***** Print Completed *****

Time of Request: Tuesday, July 19, 2011 15:46:58

Print Number: 2826:296756070

Number of Lines: 113

Number of Pages: 1

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

(11) N° de publication : 2 598 597
(à utiliser que pour les
commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : 86 06829

(51) Int Cl⁴ : A 23 L 1/31, 1/29.

(12) DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 13 mai 1986.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 47 du 20 novembre 1987.

(50) Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

(71) Demandeur(s) : LEHLGER Thierry. — FR.

(72) Inventeur(s) : Thierry Lehuger.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) :

(54) Produits de régime ou diététiques à base de viande ou de gibier.

(57) Procédé de préparation de produits de régime ou diété-
tiques, à base de dinde entière, de lapin entier, de morceaux de
veau, de lièvre entier, de chevreuil entier ou en morceaux, de
sanglier entier ou en morceaux, toutes ces viandes dites
maigres dégraissées au maximum, avec pieds de veau cuits et
couvernes dégraissées cuites, pour obtenir une saveur agréable
malgré l'absence de graisse.

A tous ces produits, j'ai ajouté soit du concentré de tomate,
soit des pruneaux dénoyautés marinés dans de l'armagnac ou
du cognac, et du whisky qui désucre le pruneau, avec oignon,
ail, bouquet garni, poivron rouge ou vert, huile d'olive vierge et
assaisonnement sel et poivre, et une cuisson mijotée très
longuement.

FR 2 598 597 - A1

- DESCRIPTION -

5 Procédé de fabrication et de cuisson de produits carnés destinés au régime ou à la diététique, du fait de l'absence presque totale de matières grasses d'origine animale et du faible dosage en sodium.

- 1- Produit à base de dinde aux pruneaux.
- 2- Produit à base de dinde à la tomate.
- 3- Produit à base de lapin aux pruneaux.
- 4- Produit à base de lapin à la tomate.
- 10 -5- Produit à base de veau aux pruneaux.
- 6- Produit à base de veau à la tomate.
- 7- Produit à base de lièvre aux pruneaux.
- 8- Produit à base de lièvre à la tomate.
- 9- Produit à base de chevreuil aux pruneaux.
- 15 -10- Produit à base de chevreuil à la tomate.
- 11- Produit à base de sanglier aux pruneaux.
- 12- Produit à base de sanglier à la tomate.

20 L'originalité de ces produits naturels donnant une présentation différente de saveur et de couleur provient de l'absence quasi totale de matières grasses animales ou même végétales.

25 Pour cette invention, il est utilisé de très grosses dindes ou dindons entiers, des pieds de veau et des couennes dégraissées au maximum, des pruneaux dénoyautés marinés dans de l'armagnac ou cognac ou whisky, oignons, ail, bouquet garni et huile d'olive vierge. On peut remplacer la dinde par une autre viande maigre : veau, lapin, lièvre, chevreuil ou sanglier, et remplacer les pruneaux par du concentré de tomate, additionné ou non de poivrons rouges ou verts.

30 L'invention dans ces caractères, tout en devenant un produit de régime ou diététique, recommandé aux personnes atteintes de maladies cardio-vasculaires, aux personnes accumulant cholestérol et toute surcharge en graisses dans le sang, peut rester dans le domaine de la fabrication artisanale ou légèrement industrialisée.

2598597

- I La partie originale est caractérisée par l'emploi de très grosses dindes ou dindons, désossés grossièrement: couper la chair en morceaux assez gros et laisser les cuisses et ailes entières.
- 5 Avant cette opération, faire cuire dans un faitout d'assez grande capacité des nids de veau et de la couenne dégraissée au maximum, ainsi que l'ail dans sa première enveloppe, couverts d'eau à mi-hauteur. Après la cuisson complète, retirer les petits os et ergots des pieds de veau; l'ail retiré de son enveloppe, les cucennes et les pieds de veau sont mixés, en ajoutant un peu du
- 10 bouillon de cuisson. Déposer ce mixage au fond d'une grande marmite ou faitout suivant la quantité, et disposer dessus toute la dinde sauf la tête, avec coeur et gésier, tous les os, le bouquet garni thym et laurier ficelé dans un petit linge propre.

Les autres parties originales et techniques du produit sont:

- 15 l'emploi d'oignons coupés en rondelles fines déposés dans une sauteuse ou une poêle à fond épais dans 2 à 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge pure et laisser cuire à feu doux 30 à 40 minutes, et l'utilisation de pruneaux dénoyautés et marinés dans l'armagnac ou cognac et whisky pendant 24 heures. Mixer
- 20 ensuite oignons et pruneaux et déposer sur la cuisson de la dinde, porter le tout à ébullition, ensuite réduire le feu au minimum, et laisser mijoter 18 à 20 heures.

- 25 Le lendemain, quand la cuisson est terminée, arrêter le feu, et, par petites quantités, retirer les os et cartilages en les débarrassant très facilement de la chair qui les entoure; disposer la chair dans un récipient assez large à bords peu élevés, écraser manuellement toute la chair pour qu'elle soit la plus fine possible, réincorporer le tout dans la marmite, et, par mesure d'hygiène, redonner un bouillon de 10 minutes en mélangeant avec une cuillère
- 30 de bois, en ayant préalablement salé et poivré; déposer en terrine pour être consommé frais ou en bocaux pour stérilisation.

5 Dinde 88%, pieds de veau cuits 6%, cornes 4%, pruneaux 4% de la viande, marinés pendant 24 heures à raison de 15 cl d'armagnac ou cognac et 15 cl de whisky pour 1kg de pruneaux dénoyautés, oignons 1,4%, ail 0,5%, 10g de sel au kilo et 2g de poivre pour tout l'ensemble cuit.

10 Exemple de réalisation de produit de régime ou diététique : même procédé que le précédent, mais les pruneaux sont remplacés par 0,7% de concentré de tomate à 28% et par 1,4% de poivrons rouges ou verts cuits en même temps que l'oignon, après les avoir épépinés et coupés en fines lamelles, dans l'huile d'olive, puis mixés.

15 Il est possible de fabriquer de la même façon ces produits de régime en remplaçant la dinde par du collier et jarret de veau, par du lapin entier, par du lièvre entier, par du chevreuil, par du sanglier avec toujours des pruneaux ou de la tomate.

Exemple de réalisation de produits de régime :

- 20 - Produit de régime: lapin à la tomate: même procédé, la tomate remplaçant les pruneaux.
- Produit de régime: veau aux pruneaux: même procédé, jarret de veau et collier dégraissés et coupés grossièrement.
- 25 - Produit de régime: veau à la tomate: même procédé, les pruneaux sont remplacés par la tomate.
- Produit de régime : lièvre aux pruneaux: même procédé, de gros lièvres entiers coupés en 8 morceaux remplacent la dinde.
- Produit de régime: lièvre à la tomate : même procédé, les pruneaux sont remplacés par la tomate.
- 30 - Produit de régime: chevreuil aux pruneaux: même procédé, le chevreuil remplaçant la dinde.
- Produit de régime: chevreuil à la tomate : même procédé, les pruneaux sont remplacés par la tomate.
- 35 - Produit de régime: sanglier aux pruneaux: même procédé, le sanglier dégraissé, coupé en morceaux, remplace la dinde.
- (sanglier entier ou la basse, comprenant basse. côtes, échine et épaule).
- Produit de régime: sanglier à la tomate, même procédé, les pruneaux sont remplacés par la tomate.

- REVENDICATIONS -

2598597

- 1- Produits de régime caractérisés en ce qu'il sont constitués de dindes entières, additionnées de pieds de veau cuits, de couennes cuites, de pruneaux dénoyautés, avec oignons, ail, bouquet garni, huile d'olive et assaisonnement sel et poivre.
- 5 -2- Produits de régime selon la revendication 1 caractérisés en ce qu'on utilise les pourcentages suivants : dinde 88%, pieds de veau cuits 6%, couennes cuites 4%, pruneaux dénoyautés 4% de la viande, oignons 1,4%, ail 0,5%, 10g de sel au kilo, et 2g de poivre.
- 10 -3- Produits de régime selon les revendications 1 et 2, caractérisés par le fait que la dinde peut être remplacée par du lapin dégraissé, par du veau (jarret et collier), par du lièvre, par du chevreuil ou par du sanglier sans graisse, et les pruneaux par du concentré de tomate additionné ou non de poivron
- 15 rouge ou vert.
- 4- Procédé de préparation de produits de régime selon les revendications 1 et 2 caractérisé par le fait qu'il comporte les étapes suivantes:
- 20 a) Commencer l'opération en mettant à cuire dans un faitout rempli à moitié d'eau, les pieds de veau, les couennes et l'ail dans sa première peau; après cuisson, 1h1/2 minimum, enlever les os et les ergots des pieds de veau, la peau de l'ail et mixer au maximum les pieds de veau, les couennes et l'ail, dans un mixer ou, suivant importance, cutter ou stephen; dispo-
- 25 ser ensuite dans le faitout ou la marmite de cuisson.
- b) Pendant la cuisson précédente, déposer les oignons coupés en rondelles avec de l'huile d'olive dans une poêle épaisse ou une sauteuse et laisser réduire 40 minutes; mixer ensuite avec les pruneaux dénoyautés qui ont mariné
- 30 pendant 24 heures dans l'armagnac ou le cognac (à raison de 15 cl par kilo de pruneaux dénoyautés) et le whisky (15 cl également par kilo de pruneaux); puis déposer dans la marmite.

2598597

5 c) Pendant ces préparations, a et b, désosser grossièrement la dinde coupée en assez gros morceaux, en laissant cuisses et ailes entières; les disposer dans la marmite sur les produits des 2 opérations précédentes et cuire pendant 18 à 20 heures à feu doux.

10 d) Le lendemain retirer la chair des os et des cartilages, la déposer dans un récipient pour l'écraser manuellement afin d'obtenir une chair très fine, saler et poivrer; faire bouillir 10 minutes par précaution d'hygiène en mélangeant le tout pour incorporer les autres produits dans la chair; remolir ensuite des terrines, récipients ou bocaux à stériliser.

15 -5- Produit de régime selon l'ensemble des revendications I à 4 caractérisés par le fait que les pruneaux peuvent être remplacés par du concentré de tomate additionné ou non de poivrons rouges et verts.

-6- Produits de régime selon l'ensemble des revendications I à 4 caractérisés par le fait que la dinde peut être remplacée par du lapin entier, coupé en 7 ou 8 morceaux.